

Speiseplan vom 16.10.17 - 20.10.17 KW 42



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Rahmgescnnetzeltes (Schw)(g) mit frischen Kräutern	<input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf (h)	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke (a1) (Schw)mit Bratensauce (i,j)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Broccoli-Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen(Möhre, Lauch,Sellerie)(i)
Menü 2	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln (a1)mit Gemüse Bolognese (Lauch,Möhre,Sellerie) (i) 😊	<input type="checkbox"/> Gegratenes Putenbrust-Filet mit Currysauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Ravioli (a1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<input type="checkbox"/> Hähnchengescnnetzeltes mit Möhrenstifte	<input type="checkbox"/> Wildlachsfilet(d) in Dill-Senf-Sauce (j,g) 😊
Menü 3	<input type="checkbox"/> Karotten-Sesam-Schnitzel (a1,c,k) mit Käsesauce (g)	<input type="checkbox"/> Bauernschmaus (Bratkart., Gurken, Tomaten)(2) mit Ei gebacken ©	<input type="checkbox"/> Milchreis (g) mit heißen Kirschen (9) 😊	<input type="checkbox"/> VollkornSpaghetti(a2) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(g) 😊	<input type="checkbox"/> Gebratene Kartoffelecken mit Broccoli und Tomate dazu Kräutersauce (g)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornbaguette(a2) <input type="checkbox"/> Curryreis 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kart.Möhrenpüree (g) <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Vollkornreis <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Baguette(a1) <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln 😊 <input type="checkbox"/>
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Kohlrabie <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost 😊 <input type="checkbox"/> Möhrengemüse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat 😊 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Sommergemüse (Erbse,Möhre) 😊 <input type="checkbox"/>
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Kirschquark (9,g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Wackelpudding (1,2,9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Birnenkompott (9)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Zitronencreme (g) 😊	<input type="checkbox"/> Frisches Obst 😊 <input type="checkbox"/> Joghurt im Becher (g,9,2)

Zusatzstoffe 1= mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwäfelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst,8= mit phospat,

9= mit Süßungsmitteln,10=enthält Pheylalaninquelle,11=mit Süßungsarten,12=mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene a Gluten,b Krebstiere,c Eier,d Fisch,e Erdnüsse,f Soja,g Milch (einschließlich Laktose),h Schalenfrüchte,i Sellerie,j Senf, k Sesam,l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke Joghurtdressing (g) oder EssigÖl (j)

Die Angebote/Komponenten mit 😊 entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer